

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局



(43) 国際公開日  
2005 年 7 月 28 日 (28.07.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/067728 A1

- (51) 国際特許分類<sup>7</sup>: A23F 5/02, A23L 1/20  
(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/000361  
(22) 国際出願日: 2004 年 1 月 19 日 (19.01.2004)  
(25) 国際出願の言語: 日本語  
(26) 国際公開の言語: 日本語  
(71) 出願人 および  
(72) 発明者: 藤本 実 (FUJIMOTO, Minoru) [JP/JP]; 〒6190237 京都府相楽郡精華町光台7丁目9-1 Kyoto (JP).  
(74) 代理人: 小谷 悦司, 外 (KOTANI, Etsuji et al.); 〒5300005 大阪府大阪市北区中之島2丁目2番2号 ニチメンビル2階 Osaka (JP).  
(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR,

BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

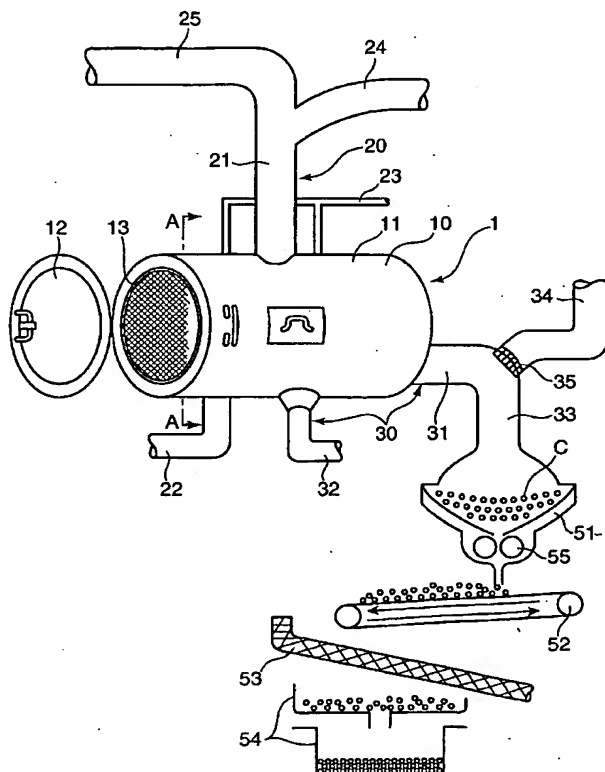
- (84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:  
— 国際調査報告書

[続葉有]

(54) Title: METHOD OF PROCESSING LIQUID-HOLDING SUBSTANCE AND PROCESSOR FOR PROCESSING LIQUID-HOLDING SUBSTANCE

(54) 発明の名称: 保液性物質の加工方法及び保液性物質を加工するための加工装置



(57) Abstract: A method of processing coffee beans C which comprises the step of supplying the coffee beans C into a container (10), jetting water into the container body (11) from a water-feeding channel (23) via a water-jetting port (23a) to thereby supply water into the container body (11), and allowing water to penetrate into the coffee beans C while heating the inside of the container body (11) under elevated pressure; and the step of evacuating the inside of the container body (11) to cause vaporization and expansion of water having penetrated into the coffee beans C, and thus allowing the coffee beans C to expand in a porous state, followed by milling.

(57) 要約: コーヒー豆Cを加工する方法であって、コーヒー豆Cを容器10に入れ、噴射液投入路23から噴射口23aを経て容器本体11内に水を噴射することにより、容器本体11内に水を供給し、容器本体11内を加圧及び加熱しながらコーヒー豆Cの内部に水を浸透させる工程と、この容器本体11内部を減圧することにより、コーヒー豆Cの内部に浸透させた水を気化させることにより膨張させ、この膨張力でコーヒー豆Cを多孔状に膨らませて破碎させる工程とを備える。



2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。